



Cycle du LUNDI 22/01/2024 AU VENDREDI 26/01/2024 - Semaine 1

LUNDI 22/01/2024 DEJEUNER	MARDI 23/01/2024 DEJEUNER	MERCREDI 24/01/2024 DEJEUNER	JEUDI 25/01/2024 DEJEUNER	VENDREDI 26/01/2024 DEJEUNER
Betteraves vinaigrette moutardée 	Salade batavia vinaigrette 		Salade mexicaine (haricots rouges mais tomate) 	Macédoine de légumes 
Boulette d'agneau sauce soubise 	Charcuterie raclette 		Omelette nature et sauce tomate 	Filet de colin 
Semoule couscous 	Pommes de terre vapeur et Fromage à raclette 		Ratatouille 	Riz pilaf 
Petit moulé nature x1 	Clémentines X2 		Yaourt da la ferme des Ayguees 	Ananas en morceaux 

Tous nos sautés de bœuf, veau et porc ainsi que nos saucisses viennent de la « **Boucherie DUGAND** » située à St Victor



Tous les jeudis, les yaourts proviennent de la « **Ferme des Aiguées** » à Burdignes.

100% de nos viandes brutes sont françaises.



Tous nos cakes sont faits maison



Volailles Françaises 100% locales

21% de produits labellisés dont
51% de Produits Santéal



(S'engager pour une alimentation saine et durable)





Cycle du LUNDI 29/01/2024 AU VENDREDI 02/02/2024 - Semaine 2

LUNDI
29/01/2024

DEJEUNER

MARDI
30/01/2024

DEJEUNER

MERCREDI
31/01/2024

















DEJEUNER

JEUDI
01/02/2024

DEJEUNER

VENDREDI
02/02/2024

DEJEUNER

Radis croq sel 	Céleri rémoulade 		Salade batavia vinaigrette 	Œuf dur mayo 
Escalope de dinde sauce au poivre 	Saucisse Godiveau de la boucherie Dugand 		Solo de hoki à la crème de persil 	Parmentière de lentille 
Purée de potiron 	Pommes de terre sautées 		Coquillettes au beurre 	Yaourt 
Beignet aux pommes 	Carré président x1 		Yaourt da la ferme des Ayguees 	Fruit 

Tous nos sautés de bœuf, veau et porc

ainsi que nos saucisses viennent de

la « **Boucherie DUGAND** » située à St Victor



Tous les jeudis, les yaourts proviennent de la « **Ferme des Aygüées** » à Burdignes.

100% de nos viandes brutes sont françaises.



Tous nos cakes sont faits maison



Volailles Françaises 100% locales

21% de produits labellisés dont

51% de Produits Santéal

(S'engager pour une alimentation saine et durable)





Cycle du LUNDI 01/01/2024 AU VENDREDI 05/01/2024 - Semaine 3



LUNDI
05/02/2024
DEJEUNER

MARDI
06/02/2024
DEJEUNER

MERCREDI
07/02/2024
DEJEUNER

JEUDI
08/02/2024
DEJEUNER

VENDREDI
09/02/2024
DEJEUNER

Terrine de légumes sauce vinaigrette 	Betteraves cubes vinaigrette 		Salade batavia vinaigrette 	Salade de tortis au basilic 
Pâtes Bolognaise 	Boulette soja tomate basilic sauce tomate 		Tartiflette 	Poisson meunière et son citron frais 
	Purée de carottes 			Blettes à la provençale 
Liégeois vanille 	Kiwi x1 		Yaourt da la ferme des Ayguees 	Cake poire chocolat maison 

Tous nos sautés de bœuf, veau et porc ainsi que nos saucisses viennent de la « **Boucherie DUGAND** » située à St Victor



Tous les jeudis, les yaourts proviennent de la « **Ferme des Ayguées** » à Burdignes.

100% de nos viandes brutes sont françaises.



Tous nos cakes sont faits maison



Volailles Françaises 100% locales

21% de produits labellisés dont
51% de Produits Santéal



(S'engager pour une alimentation saine et durable)





Cycle du LUNDI 12/02/2024 AU VENDREDI 16/02/2024 - Semaine 4

LUNDI 12/02/2024 DEJEUNER	MARDI 13/02/2024 DEJEUNER	MERCREDI 14/02/2024 DEJEUNER	JEUDI 15/02/2024 DEJEUNER	VENDREDI 16/02/2024 DEJEUNER
Carottes râpées à la coriandre 	Salade batavia vinaigrette 		Haricots verts vinaigrette en salade 	Coleslaw 
Lasagne épinards ricotta chèvre 	Choucroute 		Haut de cuisse de poulet façon coq au vin 	Filet de merlu sauce citron vert 
Petit suisse aux fruits 	Crème dessert vanille 		Pommes Rosty 	Riz créole 
			Yaourt da la ferme des Aygues 	Compote pomme poire 

Tous nos sautés de bœuf, veau et porc ainsi que nos saucisses viennent de la « **Boucherie DUGAND** » située à St Victor



Tous les jeudis, les yaourts proviennent de la « **Ferme des Aiguées** » à Burdignes.

100% de nos viandes brutes sont françaises.



Tous nos cakes sont faits maison



Volailles Françaises 100% locales

21% de produits labellisés dont 51% de Produits Santéal



(S'engager pour une alimentation saine et durable)





Cycle du LUNDI 19/02/2024 AU VENDREDI 25/02/2024 - Semaine 5

LUNDI 19/02/2024 DEJEUNER	MARDI 20/02/2024 DEJEUNER	MERCREDI 21/02/2024 DEJEUNER	JEUDI 22/02/2024 DEJEUNER	VENDREDI 23/02/2024 DEJEUNER
Poireaux 	Terrine de légumes mayonnaise 		Taboulé 	Salade batavia vinaigrette 
Escalope de dinde sauce agenaise 	Steak haché de bœuf au jus 		Sauté de porc au jus de la boucherie Dugand 	Filet de colin sauce homardine 
Flageolets sauce tomate 	Pomme de terre rissolée 		Salsifis béchamel 	Pommes de terre vapeur 
Vache qui rit x1 	Petit suisse aux fruits 		Yaourt da la ferme des Ayguees 	Flan vanille 

Tous nos sautés de bœuf, veau et porc

ainsi que nos saucisses viennent de

la « **Boucherie DUGAND** » située à St Victor



Tous les jeudis, les yaourts proviennent de la « **Ferme des Ayguées** » à Burdignes.

100% de nos viandes brutes sont françaises.



Tous nos cakes sont faits maison



Volailles Françaises 100% locales

21% de produits labellisés dont

51% de Produits Santéal

(S'engager pour une alimentation saine et durable)

